味彩工房
つくる・食べる・楽しむ

ステンレス

圧力鍋

●AJ-1/18cm（3.0ℓ）●AJ-2/22cm（5.5ℓ）

取扱説明書・クッキングブック

この取扱説明書は、販売終了製品で、2003年度製作です。
内容は現状にそぐわない場合や、部品の在庫がない場合があります。

圧力鍋は加熱して使用しますので、内部が高温高圧になります。圧力鍋を使用する前に必ず取扱説明書をよく読んで事故のもととならないよう注意事項を守ってご使用ください。説明書は大切に保管し、本書の諸事項を守らないで万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますのでご了承ください。

味彩工房 ステンレス圧力鍋

（作動圧力78キロパスカル:0.8kg/cm²）

もくじ

- 18-8ステンレスで清潔・堅牢（底面は18-0です）。
- 底三層構造で熱の伝わり方が均等。
- 200V電磁調理器対応。

製品安全協会が、製品安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。万一製品の欠陥により人身事故が発生した場合、協会が損害を賠償します。

「消費生活安全法」に基づく特定製品として届け出されています。

クッキングヒーター用調理器具の安全性、品質及び使用者が誤った使用をしないための必要事項を定め、一般消費者の生命又は、身体に対する被害の発生の防止を図ることを目的とする。

圧力鍋は安全です。注意事項を守って正しく使いましょう!

注意事項（以下の項目を守ってご使用戴ければ、圧力鍋は安全です）

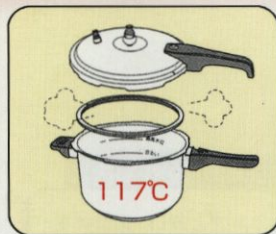
1. 空焚きは絶対にしないでください。(パッキン・取っ手の破損、変形の原因となります。)
2. 使用後はよく洗って乾燥させてください。
3. 取っ手の部分が熱くなる場合があります。
4. ノズル・フィルターは使用する度に掃除をしてください。
5. 加熱状態では衝撃を与えないでください。
6. 調理量は最高水位線以下にしてください。
7. 特に豆類(豆+水)は絶対に豆るい線以下で使用してください。
8. 重曹、ふくらし粉、多量の油、酒は使用しないでください。
9. カレー・シチュー等、粘性の高いルーを使用する料理には、ふたをとるか、普通の鍋ぶたを使ってください。
10. 使用中又は使用後すぐは、絶対にふたを開けないでください。
11. ふたを開ける時は、中の圧力が完全に無くなったことを確認してからにしてください。
12. ガス及び全てのクッキングヒーター（100V・200V）に対応するものです。
13. 使用する前には、必ず各部に異常がないことを確認してください。又、各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異常を生じた場合は使用しないでください。
14. 調理器具の中に長時間料理を保存しないでください。

IHクッキングヒーターをお使いの場合

IHクッキングヒーターは他の熱源と違い、鍋自体を発熱させる装置です。それもドーナツ状の部分だけ発熱します。
故に(強)で使えば急速に熱くなるので、金属でも必ず膨張し使っているうちにゆっくりと変形していきます。IHの(強)は急速に熱くなるので、ステンレスの膨張とアルミの膨張の差に非常なストレスを発生させます。まして空焚きになると限界を超え、底面の変形、剥離の原因となります。最初から強にせず、弱→中→強と予熱をしながら強にしてください。
(注)最初から(強)で調理をしていると、底面ステンレスの剥離を起こす原因になります。
これは調理器具の寿命なので、少しでも長くお使いいただくには(弱～中)を心がけてください。

このたびは、味彩工房圧力鍋をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
お求めの圧力鍋を正しくお使いいただくために、この「取扱説明書」をよくお読みください。
お読みになったあとは大切に保管し、わからないときに再読してください。

圧力鍋ってこんなにいいんです!

省エネルギー鍋

本体とふたとの間のパッキンが、必要以上に蒸気を逃さず鍋の中の温度を約117℃ にするので調理時間が短縮できます。
作動圧力78キロパスカル(0.8kg/cm²)

底3層構造

板厚1mmの本体ステンレスの外に、厚いアルミニウムと、薄いステンレスを貼り合わせ(底厚 合計5.5mm)下からの熱を分散させ、内部全体に熱が均等に伝わり調理がうまく出来ます。

高級ステンレス使用

お手入れ簡単、保温性もよく丈夫で清潔にお使いいただけます。

柔らかく調理

圧力をかけて調理しますので材料がとてもやわらかくなります。お子様やご老人も安心して召し上がれます。

200V電磁調理器具対応

ガスレンジは勿論、IH調理器具、ラジェントヒーター(200V)その他全てのクッキングヒーターにお使いいただけます。

知っておきたい 各部のなまえ

部品を破損・紛失された時は上記品番と容量(3ℓまたは5.5ℓ)をご確認の上、お客様相談室へお問い合わせ下さい。

だから安全なのです。 圧力鍋の構造とはたらき

圧力を調整します　AJ-❶ 圧力調整装置（おもり）　AJ-❷ 圧力調整装置（ノズル）

沸騰するとおもりがゆれはじめ(回転はしません)、ノズルから余分な圧力をシュッシュッと排出します。
圧力鍋の中の圧力を常に78キロパスカルに保つ働きをする装置です。
(注)ノズルに調理カス等が詰まっていないか確認してお使い下さい。

安全を見張ります　AJ-❻ フロート式安全装置

本体にふたが正しくセットされないと圧力が上がらない構造で、内部に圧力が残っている場合(フロート式安全装置が上がっている場合)は、ふたをあけられないように設計された安全装置です。だれでも安心して使えるように工夫されています。
(フロートが上がるまでは、フロート式安全装置の所に隙間があります。ゆえに蒸気は漏れます。しかし、内圧が上がり切れば隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又少しの蒸気漏れは何ら問題はございません。)

AJ-❼ 安全弁

圧力調整装置(ノズル)が目詰まりをした場合、この弁が作動して鍋の中の圧力が異常に高くなることを防ぎます。

ノズルの詰まりを防止します　AJ-❾フィルター　AJ-⓭ 掃除ピン

調理中の食品がノズルに詰まるのを防止する装置です。
(注)常に穴詰まりの無いように清潔に掃除し、フィルターが取りついているかどうか必ず確認して下さい。
　調圧装置と安全弁の2ヶ所に同じフィルターが付いています。

密閉します　AJ-❺ 本体　AJ-❸ ふた　AJ-❿ パッキン

本体とふたを完全に密閉するためのものです。常に清潔にしてご使用下さい。
シリコンゴムを使用していますので、無害です。(約2年で新しいものと交換して下さい。)

確認して下さい。使い方手順

1 火にかける前に

確認1 AJ-❷
圧力調整装置（ノズル）

おもりを外し、ノズルの詰まりは無いか、のぞいて見るか、掃除ピンを通して下さい。

確認2 AJ-❿
ふたのパッキン

清潔なものが正しくセットされていますか？

確認3 AJ-❾
フィルター

穴詰まりは無いか、きれいに掃除されているか、外して確認して下さい。

確認4 AJ-❻
フロート式安全装置

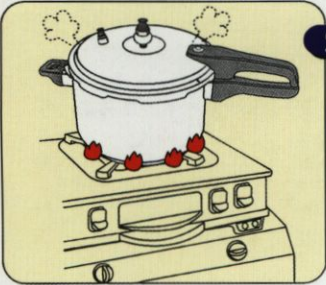
スムーズに上下に動きますか？
(B図にて確認して下さい。)

確認5
フロート安全装置（ふた取っ手内側）

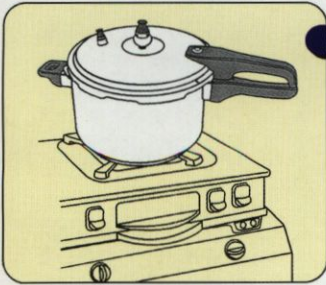
B図のようにスプリングが入ってセットされているか確認して下さい。A図の状態では、フロートはふたの表面に頭を出すことは出来ません。

本体に正しくセット(ふた取っ手と本体取っ手が一直線)されると、B図のようにスライドが本体取っ手のガイドにそって動きます。この状態でフロートはふたの表面に頭を出すことが出来ます。指でスライドをB図のようにして、フロートが動くか確認して下さい。

確認6

調理する材料は、汁(水)も含めて、最高水位線以下ですか？特に豆を調理する時は、豆と汁(水)を合わせて必ず豆るい線以下にして下さい。

確認7

ふたは本体に正しくセットされていますか？本体取っ手の▲マークと、ふたの▼マークを合わせ蓋を時計の針と同じ方向に廻して本体とふたの取っ手が一直線に重なるようにセットして下さい。

圧力鍋ってこんなにいいんです!

2　火にかけてから

STEP 1

最初はいくぶん強火ぎみにします。おもりがシュッシュッと音をたてて動き出したら(これを圧力鍋の慣用語で沸騰と呼びます)おもりが少し動く程度に弱火にします。

STEP 2

所定の調理時間が来たら、火を消して下さい。(沸騰から火を消すまでを圧力鍋の慣用語で調理時間と呼びます)しばらくは中の温度は下がりません。(これを圧力鍋の慣用語で蒸らし時間と呼びます)圧力鍋しかできない特徴です。

1 沸騰後は鍋をゆすったり、おもりを急に外したり、鍋を傾けたりしないで下さい。蒸気と共に中味(液状の場合)が飛び出すことがあります。

2 空焚きは絶対にしないで下さい。パッキン・取っ手の破損、圧着の剥離、変形の原因となります。

3 おもりが動き出すまで(内圧が78キロパスカルに上がり切るまで)の間は安全装置の所に隙間がありますので、そこから蒸気が漏れますがおもりが、動き出せば隙間はなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは異常ではありません。

4 又、内部の圧力が上昇する過程で、パッキンがピチピチと音をだす事がありますが、異常ではありませんのでご安心下さい。

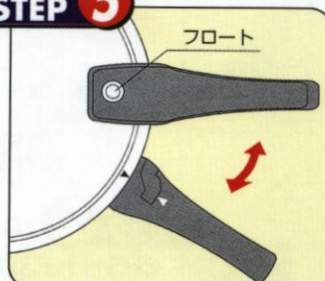
3 ふたを開ける時

STEP 3

フロートが沈んでいるか確認して下さい。
(フロートが上がっている時は、ふたがロックされており開きません)

STEP 4

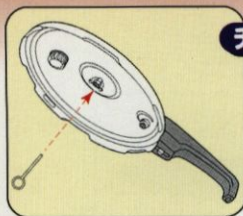
おもりを持って静かに手前へ傾けて下さい。(鍋の中に圧力が残っていれば、シュッと抜けます)
蒸気の抜ける音がしなくなったら、おもりを真っすぐ上に引っ張って外して下さい。

STEP 5

フロートが沈んでいるのを確認してふたを廻して(時計の針と反対方向に最初の▲マークの位置まで)、真上に持ち上げて外す。
フロートが沈んでいない場合は、ふたを廻す事は出来ません。

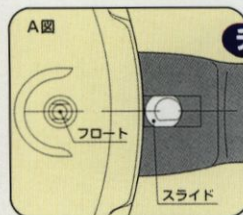
1 おもりは急に外さないで下さい。中味が飛び出す恐れがあります。
2 粘着物が中にある場合は、フロートが沈みにくい場合があります。フロートの頭を箸のような細い棒で突いてみて、蒸気がきつく出る場合は、おもりを付けて、水で急冷却するなどしてSTEP 3･4･5の操作を繰り返して下さい。
3 フタをきちんと閉めずに、鍋本体の上に置いただけの状態では、火にかけないで下さい。
フタ取っ手などが熱で変形することがあります。

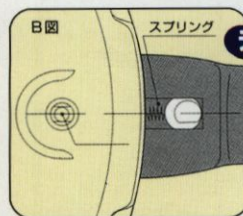
急いでふたをあける必要がある場合

おもりを持って静かに手前へ傾けて、蒸気を抜くか、おもりをつけたまま多量の水をかけて急冷して下さい。

こまめにチェック 点検とおそうじ

チェック 1 AJ-❷
圧力調整装置（ノズル）

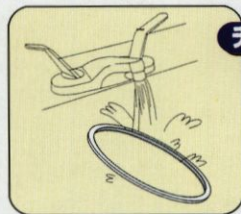
点検 ノズルの詰まり、フィルターの穴詰まりはありませんか？

お掃除 ご使用後にきれいに掃除して確認しましょう。詰まった時は、掃除ピンで取り除いて下さい。おもりの内部もきれいに洗いましょう。

チェック 2 AJ-❻
フロート式安全装置(ふた取っ手内側)

フロート弁はスムーズに動きますか？
B図のスライドがひっ込んだ状態で、フロートが上下に動くか確認して下さい。
(確認5参照)

チェック 3
スライドの動き確認

チェック2の状態で、スライドがA図～B図をスムーズにくり返せるか確認して下さい。
（スプリングの確認）

チェック 4 AJ-❸ふた AJ-❺本体

お掃除
- ●いつまでも楽しく使って戴けるようにきれいに洗って下さい。
- ●万一焦げ付いた時は、ふたをしないで湯を沸かし、しばらく置いてから、硬いナイロンタワシ等でこすってきれいにして下さい。小さな傷が付きますが問題ありません。
- ●取っ手が緩んだ場合は、ドライバーで追い締めして下さい。

チェック 5 AJ-❿パッキン

お掃除 調理物のカス等の付着が無いように、常にきれいに洗って水気を拭き取ってから、ふたに正常にセットして下さい。

チェック 6 AJ-❶ 圧力調整装置（おもり）

おもりは真鍮にクロームメッキをしております。ゆえに金タワシ、みがき粉等で洗いますと、クロームメッキが剥がれることがありますのでご注意下さい。ただ、剥がれても機能には何ら問題はございません。

こんなときには トラブル

1 火にかけて数分後、フロート式安全装置が浮き上がります。
(フロート周辺から蒸気が少し漏れる場合がありますが、問題はありません。)

2 更に数分後、圧力調整装置のおもりが シュッシュッと動き出します。
これ以外の動きは全て異常です。すぐに火を消して十分に急冷してから、下記に異常の見分け方と、原因、対策を列記してありますので、よく読んで対処して下さい。

こんなとき	原　因	このようにします
フロート式安全装置のフロートが浮き上がらない。	蒸気が漏れている　ア、おもり部から イ、フロート式安全装置から ウ、ふたのパッキン部から	各部の点検をして、必要に応じて部品交換する。
フロート弁は浮き上がったが、おもりが動かない。		
おもりが回転しない。	弊社商品のおもりは回転しません。	弊社商品のおもりは、ヤジロベイの様にゆれるだけです。回転すると火傷の危険がありますので、回転しない様にしています。
おもりが急に動かなくなった。(調理中)	ノズル、フィルターの目詰まりか、空炊き。	目詰まりを掃除して下さい。空炊きは必要に応じて汁(水)を足して下さい。豆を調理する場合は、皮などの付着が残り易いので特に気をつけて下さい。
安全装置部から蒸気が少し漏れる。	フロートが上がるまではフロート式安全装置の所に隙間があります。ゆえに蒸気は漏れます。	しかし内圧が上がり切れば隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは何ら問題はございません。
安全装置部から蒸気がはげしく漏れている。	スプリング、安全弁ボルトが損傷。安全弁ボルトが緩んでいる。安全弁パッキンの損傷又は入っていない。	損傷部品の交換及びボルトの追い締めをする。
安全装置が作動。	圧力調整弁ノズル、フィルターの目詰まり。 安全弁のスプリングの損傷。	ノズル、フィルターの掃除。損傷部品の交換。
ふたの周囲から蒸気が漏れる。	本体とふたのセットが不完全。パッキンの損傷又は硬化、あるいは異物の付着。	正しくセットし直す。パッキンの交換又は掃除。
ふたが動かない。	本体とふたの噛み合わせが悪い。 空焚きによるスライドの損傷。	ふたを開ける方向に強く動かす。スライドの交換。
取っ手ががたつく。	ネジが緩んでいる。ナットの損傷。 座金の溶接不良、損傷。	ネジを追い締めする。本体を交換するか、廃棄。

取っ手が外れ、鍋やふたが落ちて、火傷、ケガをする事がありますので
取っ手のがたつきを簡単に考えないで、完全な状態にしてご使用下さい。

肉料理 炒め煮

ローストビーフ(4人分)

加熱 11分 蒸らし なし

400kcal(1人分)

●材料

牛肉のブロック	800g
サラダ油	大さじ1杯
塩・こしょう	各少々
にんにく	1片
赤ワイン	適量(お好みで)
水	1カップ
ローリエ	1枚

●作り方

① 牛肉は半分に切ったにんにくの切り口をこすりつけてから、塩・こしょうし、油をひいたフライパンで焼き色をつける。

② 圧力鍋に分量の水を入れて、メザラを敷き、ローリエと①の牛肉を入れてフタをし、強火にかけて沸騰したら弱火にし、11分加熱してから(加熱時間)、蒸気を抜く。

③ 蒸し汁に赤ワインを加え、煮つめてこし、塩・こしょうで味を調えてソースをつくる。

④ ②の肉を薄く切って器に盛り、③のソースを添える。

肉料理　煮る

豚の角煮（4人分）

加熱 15分　蒸らし 10分　853kcal（1人分）

●材料

豚バラ肉のブロック	800g
長ネギ	1/2本
土生姜	1片
(A)	
砂糖	大さじ21/2杯
しょうゆ	大さじ3杯
みりん	大さじ2杯
酒	100cc
水	100cc

● 作り方

① 豚肉は3〜4cm角に切り、長ネギは長さ3〜4cmに切り、土生姜は薄切りにする。
② 普通の鍋に湯を沸かし、沸騰したら①をすべて入れ、2〜3分ゆでる。
③ 圧力鍋に②の豚肉と（A）の材料を入れ、フタをして強火にかけ、沸騰したら弱火にして15分加熱する(加熱時間)。
④ ③をそのまま10分置き（蒸らし時間）蒸気を抜いてフタを開け、煮汁の表面に浮いている脂を取り除いてから煮つめる。
⑤ ④の豚肉を器に盛り、白髪ネギ、糸赤唐辛子、辛子を添える。

魚料理　蒸す

鯛の姿蒸し（4人分）

加熱 5分　蒸らし 15分　323kcal（1人分）

●材料

鯛（小）	1尾		水	2カップ
生椎茸	2枚		青ネギ	少々
長ネギ	1/2本	(A)	しょうゆ	大さじ2杯
えのきだけ	1/2束		酢	大さじ2杯
にんじん	40g		ゴマ油	大さじ2杯
酒・塩	各少々		生姜汁	小さじ2杯

● 作り方

① 鯛はうろことはらわたを除いて洗い切り込みを入れて酒と塩を振り、耐熱皿に入れ、薄切りにした生椎茸、根の部分を切り落としたえのきだけ、斜め切りにした長ネギ、薄切りにしたにんじんをのせる。
② 圧力鍋に分量の水を入れ、メザラを敷き、①をのせてフタをし、強火にかけて沸騰したら弱火にし5分加熱し（加熱時間）、火を止めて15分置き（蒸らし時間）、蒸気が抜けているか確認してからフタを開ける。
③（A）の材料を合わせてかけ汁をつくる。
④ 圧力鍋から耐熱皿を取り出し、③のかけ汁をかけ、青ネギを添える。

米料理　炊く

パエリア（4人分）

加熱 3分　蒸らし 15分

661kcal（1人分）

●材料

鶏もも肉	200g
米	2 1/2カップ
サフラン	小さじ1/2杯
白ワイン	大さじ1杯
オリーブ油	大さじ4杯
にんにくみじん切り	1片分
玉ねぎみじん切り	1/4個分
刻みパセリ	少々
（A）	
エビ	8尾
貝（はまぐり）	4個
イカ	200g
マッシュルーム	10個
湯むきトマト	1個
パプリカ（赤・緑）	各1個
スープ（コンソメの素1個を溶いたもの）	2カップ
塩	大さじ1杯

●作り方

① エビは背わたを取り、貝は砂抜きをして軽く洗い、イカは輪切りにし、マッシュルームは1個を2～3切れに切り、湯むきトマト・パプリカはひと口大に切っておく。

② 圧力鍋にオリーブ油を敷き、にんにくと玉ねぎを炒め、ひと口大に切った鶏もも肉を加えて炒め、米を加えてさらに炒める。

③ ②に白ワインに浸したサフランと（A）の材料を入れ、フタをして強火にかけ、沸騰したら弱火にして3分加熱し（加熱時間）、火を止めてそのまま15分置き（蒸らし時間）、蒸気が抜けているか確認してからフタを開ける。

④ 器に盛り、刻みパセリを散らす。

米料理　炊く

赤飯

小豆　加熱 3分　蒸らし 10分

赤飯　加熱 4分　蒸らし 15分

468kcal（1人分）

●材料

もち米	3カップ	水	4カップ
小豆	1/4カップ	ごま塩	適宜

● 作り方

① 米は洗ってザルに上げ、小豆は洗っておく。

② 圧力鍋に小豆と分量の水を入れ、フタをして強火にかけ、沸騰したら弱火で3分加熱し（加熱時間）、火を止めてそのまま10分置いて（蒸らし時間）から、小豆をザルにあけ、ゆで汁と分けておく。

③ ゆで汁2 1/2カップ、米、小豆を圧力鍋に入れ、フタをして強火にし、沸騰したら弱火にして4分加熱し（加熱時間）、火を止めそのまま15分くらい置き（蒸らし時間）、蒸気が抜けているか確認してからフタを開ける。

④ いただくときにごま塩を振る。

野菜料理　煮る

ロールキャベツ（4人分）

223kcal（1人分）

	加熱		蒸らし	
キャベツのみ	加熱	1分	蒸らし	5分
ロールキャベツ	加熱	5分	蒸らし	15分

●材料
キャベツ　小1個
水　1カップ
塩・こしょう　各少々
バター　大さじ1杯
刻みパセリ　少々

(A) 合びき肉　300g
玉ねぎみじん切り　1/2個
塩　小さじ1/2杯
卵　1個
こしょう　少々

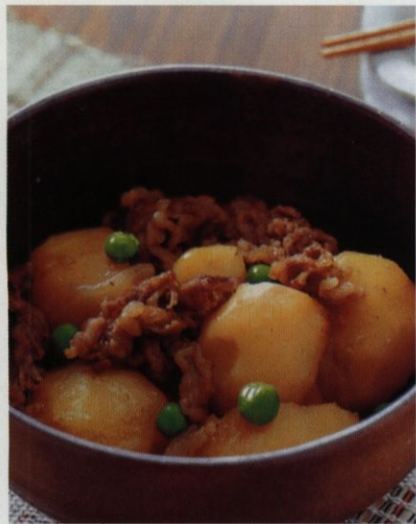
(B) 水　2カップ
コンソメの素（顆粒）　小さじ2杯
ローリエ　1枚

●作り方
① 圧力鍋に水1カップを入れて、メザラを敷き、芯をくり抜いたキャベツを入れてフタをし、強火にかけて沸騰したら弱火にし、1分加熱（加熱時間）する。
② 火を止めてからそのまま5分置き（蒸らし時間）蒸気を抜いてフタを開ける。
③ (A)をよく混ぜて8等分し、②のキャベツの葉で包んで圧力鍋に並べて入れ、(B)の材料を加えてフタをし、強火にかけて沸騰したら弱火にし、5分加熱する（加熱時間）。
④ 火を止め、そのまま15分置き（蒸らし時間）、蒸気が抜けているか確認してからフタを開ける。
⑤ 塩・こしょう、バターを加え、刻みパセリを振る。

野菜料理　煮る

肉じゃが（4人分）

加熱 4分　蒸らし 5分

400kcal（1人分）

●材料

じゃがいも	500g
薄切り牛肉	300g
玉ねぎ	1個
冷凍グリーンピース	大さじ2杯
サラダ油	大さじ2杯
だし汁	1カップ
（A）	
砂糖	大さじ2杯
しょうゆ	大さじ3杯
酒	大さじ3杯
みりん	大さじ1杯

● 作り方

① 圧力鍋にサラダ油を熱し、ひと口大に切ったじゃがいもと櫛形に切った玉ねぎと食べやすい大きさに切った牛肉を炒める。
② ①にだし汁を加えてひと煮立ちさせアクを取る。
③ （A）の調味料を加え、フタをして強火にし、沸騰したら弱火にして4分加熱し（加熱時間）、火を止めてそのまま5分置き（蒸らし時間）、蒸気を抜いてフタを開ける。
④ グリーンピースを加えて弱火で煮つめる。

野菜料理　煮る

かぼちゃの含め煮（4人分）

加熱 1.5分　蒸らし 5分

181kcal（1人分）

●材料

かぼちゃ	500g
（A）	
だし汁	1カップ
薄口しょうゆ	大さじ2杯
みりん	大さじ2杯
砂糖	大さじ2杯
塩	小さじ1/3杯
酒	大さじ2杯

● 作り方

① かぼちゃはスプーンで種、ワタを取り、皮をところどころむいて、ひと口大に切る。
② 圧力鍋に（A）と①を入れ、フタをして強火にかけ、沸騰したら弱火にして1～1.5分加熱し（加熱時間）、火を止めてそのまま5分置き（蒸らし時間）蒸気を抜く。

材料別調理時間早見表　AJ-1・AJ-2共通

家庭でよく使用される材料を、圧力鍋で調理する場合の水の分量、加熱時間、蒸らし時間を一覧表にまとめました。調理の際の目安としてご利用ください。また、それぞれの好みや材料の大きさなどによって、水の分量、加熱時間、蒸らし時間を加減してください。

●加熱時間　鍋に材料を入れてフタをし、強火（ガスを点火して鍋底から炎がはみ出さないように調節してください。）にして、沸騰（おもりがシュッシュッと音を立ててまわる状態）したら、必ず弱火に調整します。この火を弱めてからの時間を、加熱時間といいます。

●蒸らし時間　加熱時間が終わって、火を止めた状態のままおく時間のことをいいます。火を消してしばらくの間は、鍋の内圧も温度も下がらず、一定状態を保ちますので、調理は続行されていることになります。調理によって蒸気を抜いてしまって、そのままの状態でおくこともあります。

分類	材料	備考	水の分量	加熱時間(分)	蒸らし時間(分)
穀類	玄米	3〜4時間浸す	米の2倍	22	20
		一晩浸す	米の1.5倍	20	15
	白米		米と同量	5	10
	赤飯		米の0.8倍	4	15
	炊き込みご飯		米の0.9倍	5	15
	スパゲッティ		鍋の1/2	3	急冷
	マカロニ		鍋の1/2	3	急冷
野菜類	枝豆		ひたひた	1〜2	急冷
	かぼちゃ		ひたひた	3	5
	カリフラワー		カップ5	0	1〜2
	キャベツ	小1個・芯をくり抜く（メザラ使用）	カップ1	8	5
	栗	メザラ使用	カップ2	3	5〜10

分類	材料	備考	水の分量	加熱時間(分)	蒸らし時間(分)
野菜類	ごぼう		ひたひた	4	3
	さつまいも	1本・メザラ使用	カップ1と1/2	5	5
	里いも		ひたひた	0	10
	さやいんげん		ひたひた	0	急冷
	じゃがいも	2つ割り・メザラ使用	カップ4	10	5
	大根	4cm輪切り	ひたひた	10	5
	たけのこ	皮つき	ひたひた	15	10
	とうもろこし	メザラ使用	カップ5	5	5
	人参	3cm輪切り	ひたひた	7	5
	れんこん		ひたひた	1〜2	1〜2

材料別調理時間早見表　AJ-1・AJ-2共通

分類	材料	備考	水の分量	加熱時間(分)	蒸らし時間(分)
豆類	小豆	アク抜き	豆の2倍	1	急冷
		ゆで	豆の1.8倍	5~10	10
	いんげん豆	一晩浸す	豆と同量	3	10
	黒豆	一晩浸す	ひたひた	15	5
	大豆	一晩浸す	豆の2倍	5	15
魚介類	あじ	小アジ	ひたひた	5	5~10
	いか		ひたひた	1~2	5
	いわし	(大)骨までやわらかく	ひたひた	30	10
	かれい		ひたひた	2~3	2~3
	さば	(大)骨までやわらかく	ひたひた	20	15
	たい	メザラ使用	カップ2	3~5	15
	めばる	メザラ使用	カップ2	3~5	5
	もろこ	骨までやわらかく	ひたひた	10	5

分類	材料	備考	水の分量	加熱時間(分)	蒸らし時間(分)
肉類	牛すね肉	600g	カップ5	30	10
	牛タン	1本2kg	ひたひた	25	15
	牛テール	500g	カップ4	10	10
	牛ブロック	500g	カップ4	15	10~15
	豚ブロック	600g	カップ10	20	10
	とり肉	1羽1kg	ひたひた	20	15
	とりもも肉	メザラ使用	カップ4	7	10
その他	ゆで卵		ひたひた	1~2	3
	茶わん蒸し	メザラ使用	カップ2	2	5
	卵豆腐	メザラ使用	カップ2	1.5	5
	中華まんじゅう	メザラ使用	カップ2	6~7	2
	しゅうまい	メザラ使用	カップ2	4~5	0
	いちごジャム	1kg	さとう600g レモン汁	2~3	フタをあけて煮つめる
	いちごジュース	1kg	カップ1 さとう・レモン	0	急冷
	りんごシロップ煮	4個	水・赤ワインカップ3づつ	4	0

●〈急冷〉とは、火を止めたらすぐに圧力鍋を流しで、流水をかけながらさまして圧力を抜くことです。
●豆類を煮る水の分量は、表示の水の量に一定時間水を浸し、豆が水をすった残りの水の分量で煮る。一度水を切って表示の分量の水を加えたのでは水が多くなります。
●ひたひたとは、食材の高さまで水が浸っている状態をいいます。

交換部品について

交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用下さい。
お問い合わせは必ず容量及び部品番号をお買い上げの販売店又は弊社お客様相談室までお申し付け下さい。

部品番号	部品名	小売価格
AJ-①	圧力調整装置(おもり)	1,000円
AJ-④	補助取っ手	1,000円
AJ-⑧	ふた取っ手	1,500円
AJ-⑨	フィルター	500円
AJ-⑩	パッキン	1,000円
AJ-⑫	本体取っ手	1,300円
AJ-⑬	掃除ピン	300円
AJ-⑯	取扱説明書	1,000円
AJ-⑭	蒸し簀	1,000円
AJ-㉒	ステンレス蓋(3.0ℓにはついておりません)	1,000円

(別途消費税と送料をご負担下さい。)

㊟ 部品を御注文の際は、上記品番と容量（3ℓまたは5.5ℓ）をご確認の上、お客様相談室へお問い合わせ下さい。

本屋さんで売っている圧力鍋の料理ブックです。

ご参考まで

書籍名	発行所	定価(消費税別)
189種圧力鍋クッキング	(株)主婦と生活社	1,100円
圧力鍋のおかず300	(株)主婦と生活社	1,100円
圧力鍋のとっておき料理	(株)グラフ社	1,000円
台所がラクになる圧力鍋の本	(株)グラフ社	1,165円
圧力鍋の料理	(株)グラフ社	650円
圧力鍋のレシピ	(株)グラフ社	670円
圧力鍋でタイム$\frac{1}{2}$クッキング	文化出版局	1,500円
圧力鍋の手間いらず料理	(株)パッチワーク通信社	860円

(この他にも多数出版されておりますので、お近くの書店でお買い求め下さい。)
※上記の書籍は2001年4月時点での情報です。予めご了承下さい。

㊟ 味彩工房ステンレス圧力鍋は、作動圧力78キロパスカル（0.8kg/cm²）です。
他社の料理ブックをご参考にされる場合、作動圧力をご確認下さい。
作動圧力がちがう場合は、料理時間を調整して下さい。

味彩工房 ステンレス 圧力鍋 5.5ℓ 4 560105 480887

家庭用品品質表示法に基づく表示

●材料の種類　ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%) 1.0㎜

はり底 { アルミニウム 4.0㎜ / ステンレス鋼(クロム18%) 0.5㎜

合計(底の厚さ) 5.5㎜

●寸　法　18㎝

●満水容量　3.0ℓ

取扱い上の注意

イ．空焚きは絶対しないでください。

ロ．使用後はよく洗って乾燥させてください。

ハ．とっての部分が熱くなる場合があります。

ニ．なべに三分の二(ただし、豆類にあっては三分の一)以上内容物を入れて使用しないこと。

ホ．重曹を直接入れて料理しないこと。

ヘ．多量の油を入れて使用しないこと。

ト．なべの中に長時間、材料を保存しないでください。

チ．加熱状態では衝撃を与えないこと。

リ．使用中又は使用後は無理にふたを開けないこと。

ヌ．使用直後にふたを開ける際は、蒸気をぬく又は水で冷やす等の措置を怠らないこと。

株式会社 シンワ
〒542-0081　大阪市中央区南船場1-6-12

掃除ピン

家庭用品品質表示法に基づく表示

●材料の種類　ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%) 1.0㎜

はり底 { アルミニウム 4.0㎜ / ステンレス鋼(クロム18%) 0.5㎜

合計(底の厚さ) 5.5㎜

●寸　法　22㎝

●満水容量　5.5ℓ

取扱い上の注意

イ．空焚きは絶対しないでください。

ロ．使用後はよく洗って乾燥させてください。

ハ．とっての部分が熱くなる場合があります。

ニ．なべに三分の二(ただし、豆類にあっては三分の一)以上内容物を入れて使用しないこと。

ホ．重曹を直接入れて料理しないこと。

ヘ．多量の油を入れて使用しないこと。

ト．なべの中に長時間、材料を保存しないでください。

チ．加熱状態では衝撃を与えないこと。

リ．使用中又は使用後は無理にふたを開けないこと。

ヌ．使用直後にふたを開ける際は、蒸気をぬく又は水で冷やす等の措置を怠らないこと。

株式会社 シンワ
〒542-0081　大阪市中央区南船場1-6-12

●その他の材料／

取 っ 手：フェノール樹脂(耐熱温度180度)

ステンレス蓋：18−8ステンレス鋼(3ℓ用はありません)

目　　皿：18−8ステンレス鋼(3ℓは別売りとなります)

お も り：真鍮(クロームメッキ加工)

※この取扱説明書は2003年現在のもので、商品改良の為、予告なく変更する場合がありますのでご了承下さい。

製造元 エバプロ ジャパン リミテッド

(お客様相談室)　〒659-0013　兵庫県芦屋市岩園町8-22
☎0797(32)2624
受付時間／AM 9：00〜PM 5：00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)